



เค้กส้มโอ



คุณรุ่ง

คุณรุ่งเบเกอรี่

ต้นตำรับ เค้กส้มโอ

คำแนะนำ

1. ควรเก็บในตู้เย็น (อยู่นอกตู้เย็น ไม่ควรเกิน 6 ชม.)
2. เพื่อความอร่อย สามารถเก็บในฟรีซ และนำออกก่อนรับประทาน 1-2 ชม. เค้กจะนุ่มปกติ
3. ควรรับประทานให้หมดตามวันที่กำหนด เนื่องจากไม่ใส่สารกันบูด

ส่วนประกอบหลัก : แป้งสาลี ไข่ เนย นม พงฟู เกลือ น้ำตาล ปัส้าส้มโอ น้ำมะพร้าว
น้ำลูกตาลสด ครีมนมสด

ส่วนประกอบเพิ่ม : เนื้อมะพร้าว เนื้อมะพร้าว เนื้อมะพร้าว

อนุสิทธิบัตร กรมทรัพย์สินทางปัญญา เลขที่ 305/704/705



เค้กส้มโอ



เค้กมะพร้าวน้ำหอม



เค้กลูกตาลสด



ของดีตลาดท่าเสา (นครชัยศรี)
ต้นตำรับแห่งแรก เมืองส้มโอหวาน

เกร็ดความรู้โภชนาการ

ส้มโอ ให้อาหารมีรสสูง แต่โดยธรรมชาติจะเป็นผลไม้ที่มีรสชาดขมในตัวเองติดอยู่ข้าง
มะพร้าวอ่อน มีประโยชน์สูง โดยเฉพาะเนื้อมะพร้าวมีใยอาหารดีเยี่ยมเพราะสามารถย่อย
ลูกตาลสด แคลอรีต่ำและเป็นผลไม้ที่นับวันจะหาทานยากขึ้นเรื่อยๆ

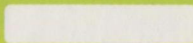
ชนิดปอนด์ น้ำหนักสุทธิ 400 กรัม ราคา

บาท

ชนิดชิ้น น้ำหนักสุทธิ 65 กรัม ราคา

บาท

ควรบริโภคก่อน



ผลิตและจำหน่ายโดย คุณรุ่งเบเกอรี่ 152/18 ม.1 ต.นครชัยศรี อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม
โทร.034-227106, 034-338299, 081-7529491

